

TYPE SUP 014

- Libretto d'uso e manutenzione
- User's and maintenance booklet
- Cahier des instruction pour le mode d'emploi et d'entretien
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento
- Manual de instruçoes e manutenção
- Gebruiks- en Onderhoudaanwijzing



HOUSEHOLD USE ONLY

Cod. 0312.951 - Ed.02 01/01

Congratulazioni!
Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci.
Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

We congratulate for having bought this top-quality espresso machine and thank you for choosing Saeco.
Before operating the machine, we recommend to read the following instructions thouroughly which explain how to use, clean and maintain the machine.

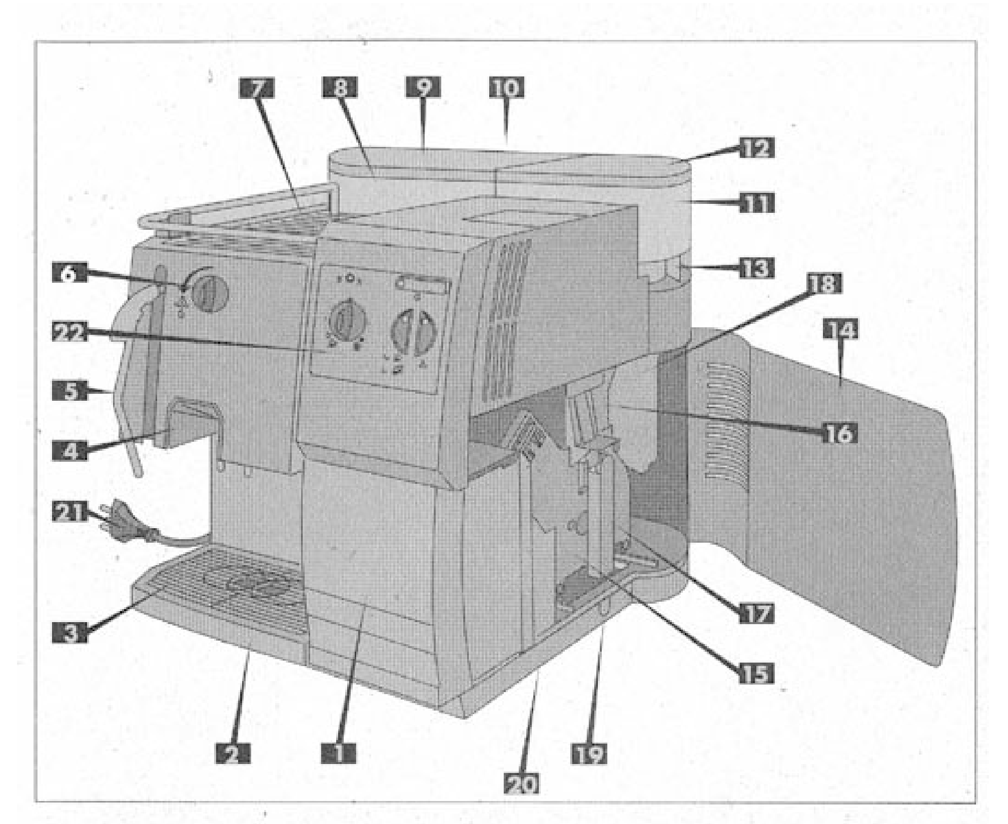
Félicitations!
Nous vous felicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence.
Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement.

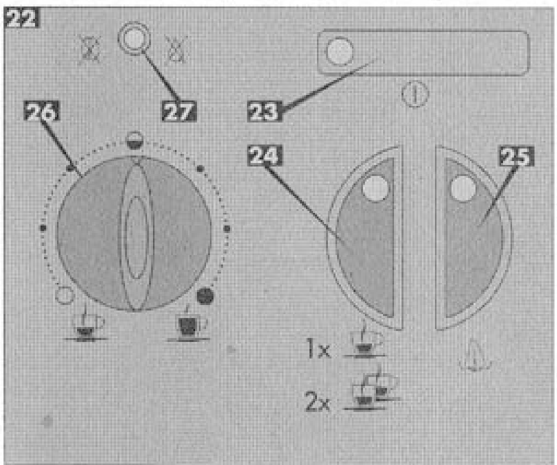
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.
Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt.

Felicidades!
Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en Saeco.
Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las instrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente.

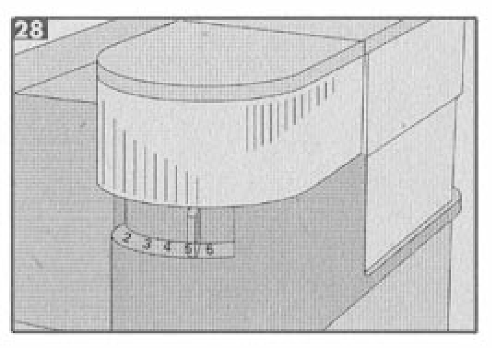
Parabéns!
Damos-lhe os parabéns pela aquisição desta máquina de café de qualidade superior e agradecemos a fidelidade.
Antes de a colocar a funcionar, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso que explica como utiliza-la, limpa-la e mante-la em perfeita eficiência.

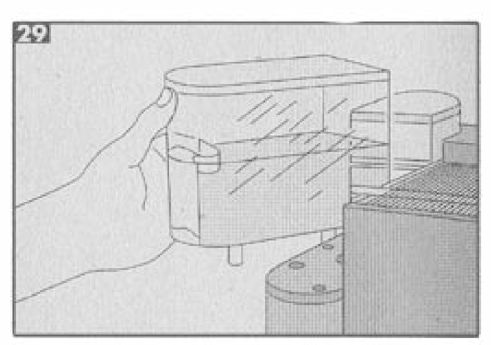
Gefeliciteerd!
Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen.
Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.

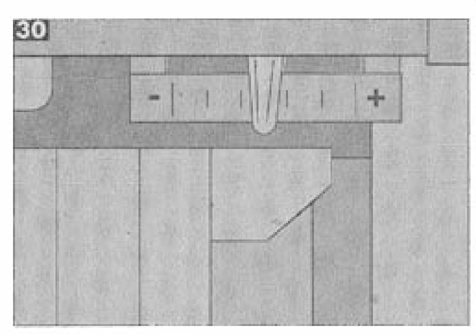


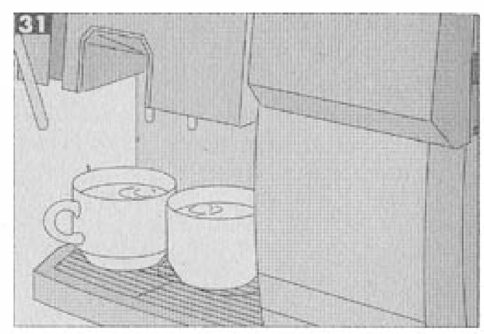


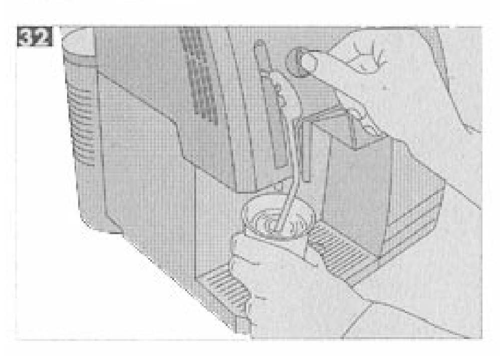
4

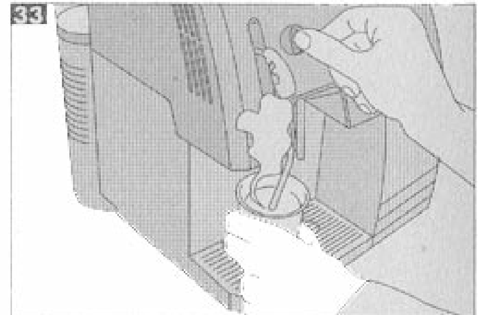


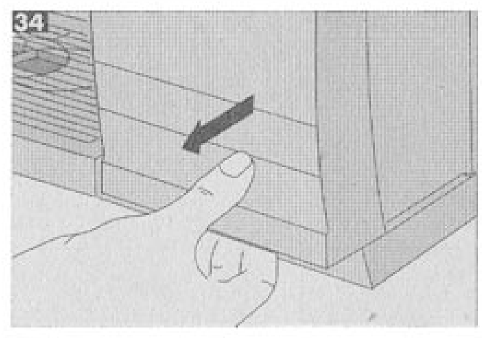


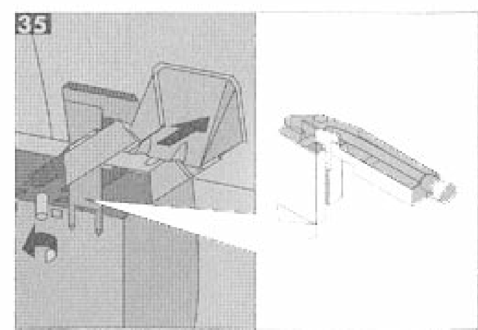




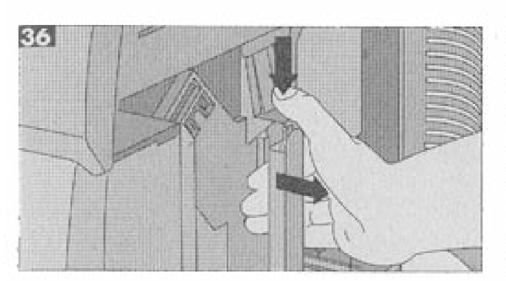


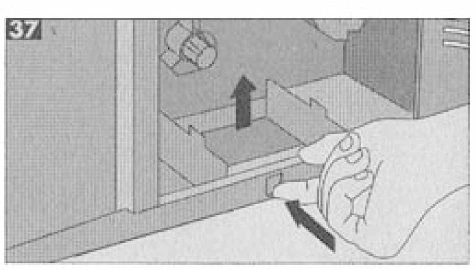


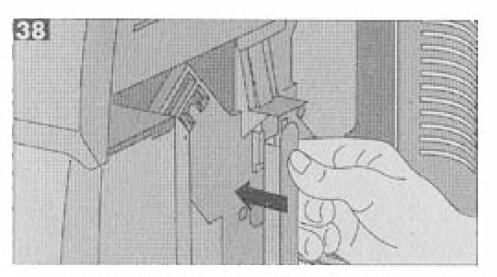




5







Macchina da caffè, completamente automatica pag. 8

Gentile cliente
Questa macchina da caffè, completamente automatica, permette di preparare caffè espresso e caffè lungo utilizzando caffè in grani o in polvere. Come per tutti gli elettrodomestici, anche questa macchina da caffè dev'essere usata con prudenza particolare, per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina. Prima della messa in funzione, leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso e attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

Chi non conosce a fondo le istruzioni per l'uso non deve usare la macchina!

Attenzione!

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- Riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati;
- Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.

In questi casi viene a mancare la garanzia.

Fully automatic coffee machine page 22

Dear Customer,
This fully automatic coffee machine allows the brewing of either espresso or normal coffee, using both bean and pre-ground coffee. This coffee machine, as all electric appliances, must be used with particular caution to avoid harm to people or damages to the machine itself. Before starting the machine, carefully read the following instructions and always observe the safety norms contained herein.

Do not use the machine if said instructions have not been carefully read!

Warning

The manufacturer declines any responsibility for damages, occurring as a result of:

- Improper use of the machine;
- Repairs not carried out by authorised personnel;
- Use of non-genuine spare parts and accessories;

The above mentioned cases void the warranty.

Machine à espresso automatique page 36

Chère cliente, cher client,
Cette machine à espresso automatique vous permet de préparer des espressos, du café à partir de café en grain ou déjà moulu. Comme avec tous les appareils électriques, il convient d'utiliser cette machine avec tout le soin requis afin d'éviter blessures, incendie et dommages. Veuillez étudier avec attention le présent mode d'emploi, avant la mise en service de l'appareil, et respecter les consignes de sécurité.

Les personnes qui n'ont pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette machine à espresso automatique.

Attention!

Nous déclinons toute responsabi-lité et notre garantie s'éteint en cas:

- D'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil;
- De réparations non appropriées par des centres de service non-autorisés par nous;
- D'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non-originaux;

Vollautomatische Kaffeemaschine Seite 50

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Mit dieser vollautomatischen Kaffeemaschine kann Espresso, Kaffee aus Bohnen oder Kaffeepulver zubereitet werden. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Kaffeemaschine zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt. Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Kaffeemaschine nicht benutzen.

Achtung!

Wir haften nicht für Schäden:

- Bei falscher Bedienung und Zweckentfremdung des Gerätes;
- Bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht autorisierte Service-Stellen;
- Bei Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Zubehörteile;

In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.

Máquina para café exprés completamente automática page 64

Querido Cliente,
Esta máquina de café express, completamente automática, está preparada para el suministro de café exprés o de café suave utilizando café en grano o café molido. Como todos los electrodomésticos, también este aparato se debe usar con especial cuidado, con el fin de evitar lesiones a las personas o bien daños al aparato.
Antes de poner en funcionamiento la máquina de café es importante leer atentamente las instrucciones para el uso explicadas en este manual y observar las normas de seguridad recomendadas.

Las personas que no conocen perfectamente las instrucciones de uso no deben emplear la máquina.

¡Atención!

No se asumen responsabilidades por posibles daños causados por:

- Empleo equivocado y no conforme a los fines previstos;
- Reparaciones no efectuadas en centros de reparación autorizados;
- Empleo de repuestos y accesorios no originales.

En estos casos la garantía no es válida.

Máquina de café completamente automática Seite 78

Caro cliente
Esta máquina de café, completamente automática, permite preparar seja um café expresso (tipo cimbalino), como também aquele mais alto ou cheio, com o café em grão ou moído. Tal como acontece com todos os electrodomésticos, esta máquina de café deve ser também usada com uma especial cautela, a fim de evitar lesões nas pessoas ou prejuízos na máquina. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselha-se a ler com atenção as presentes instruções utéis para a sua utilização, e de seguir as indicações relacionadas com a segurança.

Quem não conhece a fundo as instruções para a sua utilização não deve usar a máquina!

ATENÇÃO!

Não se assume a responsabilidade no caso de possíveis danos no caso de:

- Errada utilização e não em conformidade com os objectivos previstos;
- Reparações não realizadas nos centros de reparações autorizados;
- Utilização de peças de substituição e acessórios não originais;

Nestes casos a garantia não tem validade.

Volautomatisch koffiezetapparaat Bladzijde. 92

Geachte klant,
Met dit volautomatische koffiezetapparaat kunt u espresso-koffie en koffie van ongemalen koffiebonen of van gemalen koffie zetten.
Zoals voor alle elektrische apparaten geldt is ook bij dit koffiezetapparaat bijzondere voorzichtigheid geboden om letsel aan personen en schade aan het apparaat te vermijden.
Voordat u het apparaat in werking stelt moet u dan ook deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen en u stipt aan de veiligheidsvoorschriften houden.

Diegenen die zich deze gebruiksaanwijzing niet volledig eigen gemaakt hebben mogen dit koffiezetapparaat niet gebruiken!

Let op!

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als:

- het apparaat op de verkeerde manier bediend wordt of gebruikt wordt voor doeleinden waarvoor het apparaat niet bestemd is;
- er reparaties aan het apparaat verricht worden die niet door de erkende servicecentra verricht zijn;
- als er geen originele reserveonderdelen of accessoires gebruikt worden.

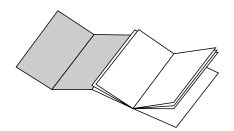
In deze gevallen vervalt de garantie.

Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

In deze handleiding kan er geen rekening gehouden worden met elk eventueel gebruik dat van het apparaat gemaakt wordt. Voor nadere informatie of in geval van problemen die niet volledig of slechts zijdelings in deze gebruiksaanwijzing behandeld zijn adviseren wij u zich tot vakmensen te wenden.



Deze waarschuwingsdriehoek attendeert u op alle belangrijke voorschriften die u in acht moet nemen met het oog op uw eigen veiligheid. U dient deze voorschriften stipt op te volgen; als u dit niet doet dan heeft u kans dat u ernstig letsel oploopt!



Op de eerste bladzijde van de omslag treft u de afbeeldingen aan die betrekking hebben op de tekst. Wij raden u dan ook aan de eerste bladzijde open te laten liggen als u deze gebruiksaanwijzing leest.

B
Aan de hand van cijfers en letters wordt naar afbeeldingen, onderdelen van het apparaat of bedieningselementen verwezen, in deze paragraaf wordt bijvoorbeeld naar afbeelding B verwezen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed en vergeet deze gebruiksaanwijzing niet aan degene te overhandigen die het apparaat eventueel na u gebruikt.

Inhoud

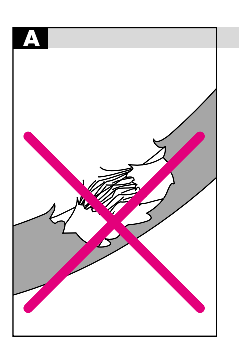
Blabzijde

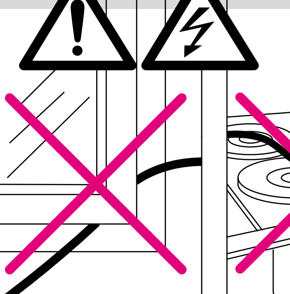
Blabzijde

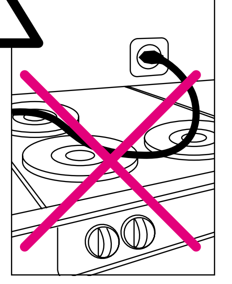
Voeding		zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Nominaal vermogen		zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte)		385 x 330 x 395 mm circa
Ommanteling		elektrisch verzinkt staal en kunststof ABS
Bultenkast		ong. 13 kg
Lengte van het snoer		ong. 1,2 m
Werkingssysteem		thermobloc met vrije doorstroming, pomp met afwisselende zuiger
Regeling van de temperatuur		elektronisch
Regeling van de koffiemolen		trapsgewijze fijnregeling
Koffiedikafvoer		automatisch
Programmering van de hoeveelheid		0-250 ml ong.
Waterreservoir		uitneembaar, doorzichtig
Wateruitloop		elektronisch, continu
Inhoud	- waterreservoir	ong. 2,4 liter
	- bak met koffiebonen	300 g koffiebonen
Warmwater- / stoompijpje		zwenkbaar, met verbrandingsbeveiliging
Warmwater- / stoomdoorloop		regelbaar, continu
Opwarmtijd		ong. 2 minuten
Bereidingstijd	- espresso	ong. 20 seconden per kopje
	- koffie	ong. 30 seconden per kopje
	- warm water	ong. 60 seconden per kopje
	- melk (cappuccino)	ong. 60-90 seconden per kopje
Oververhittingsbeveiliging		ingebouwd
Isolatie		beschermingsgraad I
Goedgekeurd door		zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
In overeenstemming met de norm		EN 60335-2-15(96)-EN 60335-2-14(96)-EN 55014
garantie		zie bijgaand garantiebewijs

Toebehoren (bij de prijs inbegrepen)
Sleutel voor de verdeelgroep
Poetspenseel
Teststrips om de hardheidsgraad van het water vast te stellen

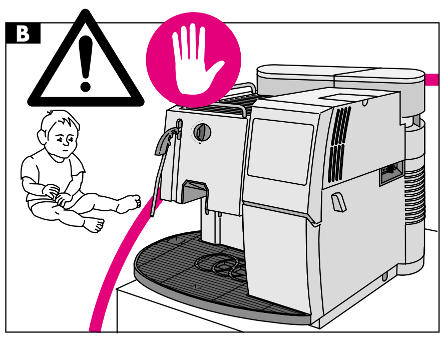
Onder voorbehoud van wijzigingen ten aanzien van de constructie en de uitvoering van het apparaat die uit de technische vooruitgang voortvloeien.

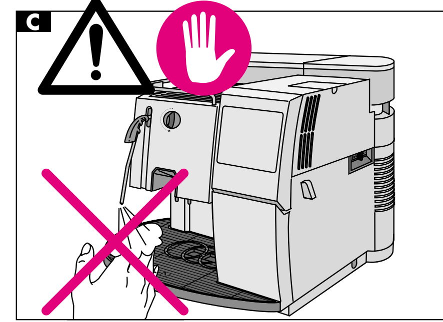


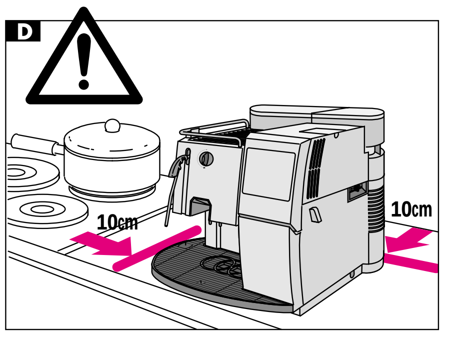


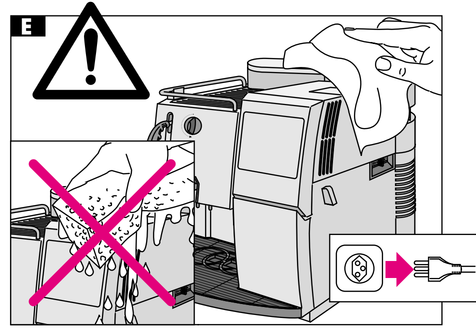














Zorg ervoor dat de delen die onder stroom staan nooit met water in aanraking komen: dit kan kortsluiting veroorzaken! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom- of de warmwaterstraal nooit op lichaamsdelen; pak het stoompijpje en de warmhoudplaat voorzichtig beet: gevaar dat u zich brandt!

Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het apparaat gemaakt is.

Breng in geen geval zelf technische veranderingen aan het apparaat aan omdat dit risico's met zich mee kan brengen!

Let op

Het apparaat mag uitsluitend door volwassenen gebruikt worden en door personen die van te voren goed over de manier waarop het apparaat gebruikt moet worden geïnformeerd zijn.

Elektrische aansluiting

Kom nooit aan de delen die onder stroom staan! U kunt hierdoor een elektrische schok krijgen en dus ernstig letsel oplopen. Sluit het apparaat uitsluitend op een stopcontact aan met de juiste voedingsspanning. De voedingsspanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje dat op het apparaat aangebracht is staat aangegeven.

A
Elektrisch snoer

Als het snoer defect is laat het dan onmiddellijk door een officieel servicecentrum vervangen omdat men hiervoor speciaal gereedschap nodig heeft. Laat het snoer niet langs scherpe hoeken of scherpe randen lopen. Laat het snoer ook niet boven erg hete voorwerpen lopen en zorg ervoor dat het snoer ook niet in aanraking komt met olie. Til het apparaat nooit aan het snoer op en trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken of door met natte handen aan de stekker te komen. Laat het snoer niet los van tafels of schappen naar beneden hangen.

B
Veiligheid van anderen

Verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen hebben geen weet van het gevaar dat huishoudelijke elektrische apparaten met zich meebrengen.

Plaatsing

Zet het apparaat op een stabiele ondergrond neer waar niemand het apparaat om kan stoten. Er kan plotseling warm water of stoom uit het apparaat komen: verbrandingsgevaar! Gebruik het apparaat niet in de open lucht of in vertrekken waarin de omgevingstemperatuur laag is. Zet het apparaat niet op bijzonder hete oppervlakken neer of in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de ommanteling op de een of andere manier beschadigd wordt.

C
Verbrandingsgevaar

Richt de stoom- of de warmwaterstraal niet op lichaamsdelen. Raak de oppervlakken die heet zijn, zoals de het warmwater- / stoompijpje uiterst voorzichtig aan.

D
Benodigde ruimte voor het gebruik

Voor de juiste en een probleemloze werking van het apparaat adviseren wij u het volgende:

- zet het apparaat op een goede vlakke ondergrond neer
- zet het apparaat in een vertrek neer dat voldoende verlicht is, dat hygiënisch is en waar een stopcontact is waar u makkelijk bij kunt
- neem een afstand van de wanden in acht van minimaal 100 mm.

E
Het apparaat schoonmaken

Voordat u het apparaat schoonmaakt moet u eerst de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht daarna totdat het apparaat afgekoeld is. Dompel het apparaat nooit onder in water! Het is streng verboden het apparaat uit elkaar te halen of op de een of andere manier aan de binnenkant van het apparaat te komen.

Het apparaat repareren/onderhouden

Als het apparaat het niet meer doet, defect is of u vermoedt dat het apparaat defect is nadat het apparaat gevallen is, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen. Stel het apparaat nooit in werking als het apparaat defect is. Reparaties mogen uitsluitend door vakmensen verricht worden. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan reparatiewerkzaamheden die niet op de juiste manier uitgevoerd zijn.

In geval van brand moet u brandblussers met kooldioxyde (CO_2) gebruiken. Gebruik geen water of poederblussers.

1 Koffiediklade
2 Druipbak
3 Afdruiprekje
4 Tuit koffieverdeling (verwijderbaar)
5 Warm water- / stoompijp met bescherming tegen brandwonden
6 Warm water- / stoomknop
7 Warmhoudplaat
8 Waterreservoir
9 Deksel waterreservoir
10 Automatische klep waterreservoir
11 Koffiebonenreservoir
12 Deksel koffiebonenreservoir
13 Regelknop voor de maalfijnheid
14 Dienstdeur
15 Centrale eenheid
16 Vultrechter
17 Handgreep voor montage en demontage van de centrale eenheid
18 Regelknop koffiehoeveelheid
19 Koffiediklade
20 Draairing (verwijderbaar)
21 Voorzieningssnoer
22 Bedieningsbord en controlelampjes

Vermeldingen op het bedieningsbord

23 Netschakelaar
24 Toets voor de bereiding van de koffie (1 of 2 kopjes) met controlelampje temperatuur.
Het lampje brandt : goede werkingstemperatuur.
Het lampje knippert : te lage temperatuur.
Indien de twee temperatuur-controlelampjes (bereiding koffie en stoom) gelijktijdig branden, is de werkingstemperatuur te hoog en dient er ontlucht te worden.
25 Toets inwerkingstelling/stopzetting van de stoom met controlelampje voor stoomtemperatuur.
Het lampje brandt : correcte werkingstemperatuur.
Het lampje knippert : te lage werkingstemperatuur.
26 Draaiknop voor de vulhoeveelheid van het kopje.
27 Controlelampje voor het water- en koffiebonenreservoir.
Het lampje brandt : één van de reservoirs is leeg. Niet vergeten te ontluchten nadat het reservoir met water gevuld werd !
Het lampje knippert : de koffiediklade of de centrale eenheid werd niet correct geplaatst.

Uitpakking en plaatsing

De oorspronkelijke verpakking is bijzonder stevig. Bewaar deze voor het geval u het toestel voor een eventueel onderhoud zou moeten binnenleveren.

Bij de plaatsing van de espresso-machine, gelieve de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen :


Plaats de espresso-machine op een stabiel oppervlak.


Waak erover dat kinderen niet in de buurt van de espresso-machine kunnen komen.


Plaats de machine nooit op een warm oppervlak en verwijder het van elke warmtebron.

Gebruik het toestel zo veel mogelijk met de draairing (**20**). Bij het monteren, waak erover dat de draairing behoorlijk vastklikt onder de machine.
Uw espresso-machine is nu gebruiksklaar.

Elektrische aansluiting


Vergeet niet dat elke verkeerde manipulatie van elektrische toestellen de dood met zich kan meebrengen !

Sluit uw espresso-machine enkel op wisselstroom aan. De netspanning dient overeen te komen met deze vermeld op het toestelplaatje.


Gebruik nooit een gebrekkige voorzieningskabel. Laat elke gebrekkige stekker of kabel onmiddellijk door een erkend specialist vervangen.


Gebruik enkel een verlengdraad indien u overtuigd bent van de goede staat ervan. De verlengdraad dient een minimale diameter te hebben van 1 mm+ en uitgerust te zijn met een stekker met aarding.

Inwerkingstelling en gebruik

  **Gevaar !**

Elektrische stroom kan dodelijk zijn ! Breng nooit stroomgeleidende onderdelen in kontakt met water : kortsluitingsgevaar ! Hete stoom en warm water kunnen zware brandwonden veroorzaken ! Houd de stoom- of warmwaterstraal niet naar u toe en behandel de pijp en de warmhoudplaat met waakzaamheid: brandwonden gevaar ! Voor uw veiligheid en deze van derden, gelieve de veiligheidsvoorschriften van bladzijde 94-95 strikt na te leven.


Stel de machine nooit in werking indien deze niet gevuld is met water en koffiebonen.

Verwijder de sleutel voor de centrale eenheid en het reinigingsborsteltje van de koffiediklade (**1**) en berg deze zorgvuldig op.

Haal de gewenste kabellengte (**21**) uit de achterzijde van het apparaat en sluit aan op het stopkontakt.

28
Het koffiebonenreservoir (**11**) is vastgezet d.m.v. twee schroeven. Verwijder het deksel (**12**) en vul het koffiebonenreservoir (± 300 g), plaats vervolgens het deksel terug. Regel de maalfijnheid met behulp van de regelknop (**13**) op de graadaanduidingsladder «5».


Teneinde het toestel niet te beschadigen, vul het reservoir enkel en alleen met koffiebonen.

29
Neem het waterreservoir uit het toestel (**8**), verwijder het deksel (**9**) en vul het reservoir met koud water (± 2,4 liter). Een klep op de bodem van het reservoir verhindert elke waterlek.

Alvorens het waterreservoir terug te plaatsen, ga na of het deksel van het koffiebonenreservoir voldoende vast zit.

Plaats het waterreservoir terug, oefen vervolgens een lichte druk uit zodat de klep vastklikt en automatisch opent. Plaats het deksel terug op het reservoir.


Waak erover het maximale vulniveau niet te overschrijden.


Giet steeds koud water in het reservoir. Warm water of elke andere vloeistof zou het toestel schade kunnen berokkenen.


Stel het toestel in werking bij leegstand. Vergewis u ervan, vóór elk gebruik, dat het reservoir voldoende met water gevuld is.

Sluit de stekker aan op het stopkontakt en druk de algemene schakelaar in.
Deze springt op groen en het geïntegreerd elektronisch systeem gaat over tot een autodiagnostiek gevolgd door een sonoriteit.

Ontluchting

Richt de warm water-/stoompijp (**5**) naar de druipbak (**2**) en plaats een kopje of een recipiënt onder de pijp. Open de warm water-/stoomkraan (**6**) door in de tegengestelde richting van de klokwijzers te draaien. De pomp treedt dan automatisch in werking. Wacht tot het water in regelmatige stralen vloeit, draai vervolgens de knop dicht. Uw espresso-machine is nu luchtvrij.

Belangrijk: er wordt aangeraden tot ontluchting over te gaan vóór de eerste inwerkingstelling van de machine, bij langdurige stilstand of wanneer het waterreservoir volledigd geledigd werd. Er dient eveneens ontlucht te worden indien de twee temperatuur-controlelampjes (koffiebereiding en stoom) gelijktijdig knipperen.

Van zodra het temperatuur-controlelampje continu brandt, is de espresso-machine werkensklaar.

Dosering van de te malen koffie

30
De regelknop (**18**) laat u toe de hoeveelheid te malen koffie te doseren op 6 of 9 g.
Open de dienstdeur (**14**) en plaats de regelknop (**18**) op de gewenste positie.

Nota: het toestel stopt automatisch wanneer de dienstdeur openstaat; het kan dus niet werken zolang deze dienstdeur niet terug gesloten wordt.

De dosering van de te malen koffie mag niet te vaak gewijzigd worden. Veelvuldig wijzigen kan het doorvloeien van de koffie schaden en bijgevolg de kwaliteit van de bereide koffie aantasten.

Aanbevelingen en raadgevingen

Test van de machine
Om hygiënische redenen wordt aangeraden het systeem behoorlijk te spoelen; dit geldt ook voor een langdurige stilstand.
Plaats een kopje onder de warm water-/stoompijp (**5**) en draai de warm water-/stoomkraan (**6**) open. Vul een kopje met water.

Voorverwarming van de kopjes
U kunt de kopjes voorverwarmen door ze op de warmhoudplaat te plaatsen.

Temperatuur-controlelampje
Bij de inwerkingtreding van het toestel, gaat het temperatuur-controlelampje gedurende de opwarming van het apparaat knipperen.

Na ongeveer twee minuten, blijft het lampje branden: de espresso-machine is gebruiksklaar.

Controlelampje voor het koffiebonenreservoir en van het waterreservoir bij leegstand

Wanneer het koffiebonenreservoir leeg staat, gaat het controlelampje branden en de koffiemolen stopt. Voeg koffiebonen bij en herhaal de bereidingscyclus. Wanneer er geen water aanwezig is, stopt het programma automatisch en gaat het overeenkomstig controlelampje branden. Vul het reservoir met water en vergeet niet te ontluchten alvorens de koffie te bereiden. Het programma zal niet starten indien men niet vooreerst tot ontluchting is overgegaan. Opdat het programma zou kunnen herstarten, moet het lampje gedoofd zijn.

Het malen

Indien de koffie te snel (te grof gemalen) of te langzaam (te fijn gemalen) in het kopje vloeit, werd de koffiemolen verkeerd ingesteld en dient de fijnheid bijgeregeld te worden.

Aanbevolen fijnheid : graadaanduiding 5
Te grof gemalen : regeling naar een lagere graadaanduiding (bijvoorbeeld van 5 naar 3)
Te fijn gemalen : regeling naar een hogere graadaanduiding (bijvoorbeeld van 5 naar 7).


Teneinde beschadigingen te voorkomen, mag de fijnheid enkel gewijzigd worden wanneer de koffiemolen draait. In de mate van het mogelijke, vermijd extreme regelingen (op niveau 1 bijvoorbeeld). Het is wenselijk eerst een andere koffievariëteit te gebruiken (niet elke koffie is geschikt). Het resultaat na de aanpassing van de maalfijnheid kan pas na 3 of 4 koffiekopjes vastgesteld worden.

Keuze van de koffie

Gebruik enkel verse en licht gebrande koffie. Om een sterke en geurende

espresso te bekomen, beperk u enkel tot speciale koffiemengsels geschikt voor espresso-machines en verkies dunwandige espresso-kopjes. Bewaar de koffie op een koele plaats, afgesloten van de lucht.

Kwaliteit van het water

Behoudens de koffievariëteit, de gepaste maalfijnheid en de watertemperatuur, speelt de kwaliteit van het water een beslissende rol in het bekomen van een heerlijke espresso. Daarom raden wij u aan een waterfilter te gebruiken zodat het water niet alleen ontkalkt wordt, doch eveneens ontdaan van elke onaangename smaak en organische deeltjes. Door de gedeeltelijke ontkalking van het water, beschermt een waterfilter bovendien eveneens het verwarmingssysteem van uw espresso-machine zodat de levensduur ervan verlengd wordt.
Ledig elke dag het waterreservoir alvorens opnieuw met vers water te vullen.

Werkingsduur

Uw espresso-machine mag in permanentie aangesloten blijven. Wij raden u echter aan het toestel uit te schakelen bij langdurige stilstand. Bij hergebruik wordt de gewenste temperatuur immers reeds na twee minuten bereikt.

Stopzetting van de machine

Zet de machine slechts stil (algemene schakelaar) wanneer de automatische koffiebereiding volledig beëindigd is.

Bereiding van de koffie

Dosering van de kopjes

De draaiknop (**26**) laat u toe de hoeveelheid water voor elke kop te regelen. Bijvoorbeeld :

Graad 5 = normale romige koffie
Graad 2 = espresso

Gebruik de overeenkomstige kopgrootte.

Twee maal espresso, heel eenvoudig!

Bij elke druk op de toets voor de bereiding van de koffie (**24**), wordt een portie koffie klaargemaakt. Door twee maal op de toets te drukken, worden twee porties bereid.

Koffiebonen

31
Voor elk kopje koffie maalt de automatische espresso-machine een nieuwe portie bonen, dus twee maal achtereenvolgens voor twee kopjes. Dit maakt een deel uit van een essentiële voorwaarde voor het maken.



Controleer vóór elke bereiding of de warm water-/stoomknop goed gesloten is.

Regel de gewenste maalfijnheid. Aanbevolen gemiddelde graadaanduiding: 5.



De fijnheid enkel wijzigen wanneer de koffiemolen draait, zoniet kunnen er beschadigingen optreden.

Plaats in funktie van het gebruik één of twee voorverwarmde kopjes op het druiprooster (**3**) onder de tuit koffieverdeling (**4**). Druk de toets voor de bereiding van de koffie in (Start). De

espresso-machine zal de gekozen koffie bereiden.

Men kan de koffiebereiding onderbreken door opnieuw de toets in te drukken, indien u bijvoorbeeld meent dat de geprogrammeerde waterhoeveelheid te groot is.

Warm water

De warmwaterproduktie is onafhankelijk van de bereiding van de koffie en verzekert zo smaakvrije warm water om thee, bouillon enz. te bereiden.

32
Plaats het glas of het kopje rechtstreeks onder de warm water-/stoompijp (**5**) en draai langzaam de kraan (**6**) open in de tegengestelde richting van de klokwijzers. Automatisch wordt het warm water aangevoerd. Draai vervolgens de kraan terug dicht.

Stoom

De stoomproduktie dient voor het opwarmen van melk of andere vloeistoffen.



Reinig onmiddellijk na elk gebruik de warm water-/stoompijp met een vochtige doek. Melkresidu's bijvoorbeeld zijn achteraf moeilijk te verwijderen.



Na elke stoomvrijkoming, dient er een ontluchting in de machine te gebeuren. Indien de ontluchting niet of onvolledig plaatsvond, zal het koffiebereidingsprogramma automatisch blokkeren wegens de te hoge temperaturen.



Wanneer de machine in stoomtoestand staat , blijft zij geblokkeerd voor de automatische koffiebereiding.

Druk op de stoomtoets en wacht tot het stoom-controlelampje continu blijft branden (knipperlichtje tijdens de voorverwarming).
Richt de warm water/stoompijp (**5**) naar het druiprekje (**3**) en draai zachtjes de knop (**6**) in de tegengestelde richting van de klokwijzers.
Wacht tot het resterende water wegvloeit, draai en plaats vervolgens de pijp diep in de op te warmen vloeistof.

33
Draai langzaam de warm water-/stoomknop volledig tot de aanslag en meng gelijktijdig de te verwarmen vloeistof in een spiraalbeweging van onder naar boven.

Wanneer de drank warm is, draai de knop terug dicht en reinig onmiddellijk de pijp met een vochtige doek.

Opgelet: brandwonden gevaar, de pijp is zeer heet !

Leid de warm water/stoompijp terug naar het afdruiprekje en druk de stoomtoets terug uit van zodra u geen stoom meer wenst. Open vervolgens de warm water-/stoomknop en ga over tot ontluchting (de pomp treedt automatisch in werking) tot het water in een continu straal uit de pijp stroomt (zie ook b. 98, ontluchting) en de twee temperatuur-controlelampjes (koffiebereiding en stoom) niet meer knipperen.
Draai vervolgens de warm water-/stoomknop terug dicht. Het toestel is nu werkensklaar voor koffiebereiding.

Cappuccinoschuim

Vul een kopje tot een derde met koude melk. Plaats de warm water-/stoompijp (**5**) juist onder het melkniveau. Draai het kopje tot er zich een stevig schuim gevormd heeft. Dompel nu de warm water-/ stoompijp tot op de bodem om de melk op te warmen.

Geïntegreerde veiligheidsvoorzieningen

Buitenwerkingstelling
De machine wordt automatisch buiten werking gesteld en kan niet meer gebruikt worden wanneer de dienstdeur geopend is. Wanneer de centrale eenheid niet op haar plaats zit, kan er toch water of stoom opgenomen worden.

Elektronische controle voor tijdsduur van de maling
Zodra het koffiebonenreservoir leeg is, stopt de koffiemolen automatisch na ongeveer 20 seconden. Vul het koffiebonenreservoir. De koffiebereiding kan hervatten.

Elektronische controle van het pompdebiet
Zodra het waterreservoir leeg is, stopt de machine automatisch.

Automatische regeling van de temperatuur
Deze bediening zorgt voor de optimale temperatuur voor de bereiding van koffie, warm water of stoom. De bereiding wordt automatisch onderbroken wanneer de temperatuur te hoog of te laag is. Dit mechanisme omvat een veiligheidsthermostaat en een bescherming tegen oververhitting.

Bescherming tegen steentjes
Zelfs de beste koffiebonen kunnen kleine steentjes bevatten. Om beschadigingen tegen te gaan, werd de koffiemolen uitgerust met een beschermingsmechanisme. Indien er een steentje in de molen terechtkomt, hoort men een sterk schurend geluid. Stop dan onmiddellijk de machine. Indien u niet in de nabijheid bent, zal de machine automatisch de molen stopzetten na ongeveer 20 seconden.

Reiniging / Opberging / Onderhoud

Reiniging
Door uw espresso-machine in een goede staat van reinheid te bewaren, zult u een koffie van optimale kwaliteit bekomen en de levensduur van uw toestel zal erdoor verlengd worden.



Stel de espresso-machine vóór elke reiniging buiten werking en haal de stekker uit het stopkontakt.



Laat de machine afkoelen.



Dompel uw espresso-machine nooit in water of enige andere vloeistof.



Geen enkel onderdeel van uw espresso-machine is geschikt voor de vaatwasser.



Droog de onderdelen steeds met de hand en zeker niet in een gewone oven noch micro-golfoven.

Waterreservoir / Druipbakje / Koffiediklade / Tuit koffieverdeling / Machine

34
Opdat de binnenruimte en de centrale eenheid (**15**) proper zou blijven, wordt aangeraden de koffiediklade (**1**) elke dag te ledigen en dit afhankelijk van het gebruik.

Maak geregeld het waterreservoir (**8**), het druipbakje (**2**), het afdruiprooster (**3**) en de koffiediklade (**1**) schoon met een niet-schurend afwasmiddel en droog goed af.

35
Om de tuit voor de koffieverdeling (**4**) te reinigen, verwijder deze door de gekartelde vijzen los te schroeven. Spoel de afloopkanalen behoorlijk met warm water.

Reinig geregeld de espresso-machine met een vochtige doek en droog na afloop.

Centrale eenheid
De centrale eenheid (**15**) dient steeds gereinigd te worden wanneer u het koffiebonenreservoir vult, en zeker één à twee maal per week.

Stel de machine buiten werking met de algemene schakelaar en open de dienstdeur (**14**). Verwijder eerst de koffiediklade (**1**).

36
De centrale eenheid (**15**) kan met de handgreep verwijderd worden door op «PRESS» te drukken.

De koffieuitloopeenheid moet met warm water **zonder reinigingsmiddel** schoongemaakt worden. Waak erover dat er geen residuele koffie op de verchroomde filters achterblijven. Droog af.

37
Verwijder de koffiediklade (**19**) om het schoon te maken. Gebruik geen schurende produkten. Reinig grondig de binnenruimte en zet de koffiediklade terug op plaats.

38
Klik de centrale eenheid terug op plaats d.m.v. de handgreep en sluit de dienstdeur. Zet de koffiediklade terug op plaats.



Druk nooit op de «PRESS» toets om de centrale eenheid terug te plaatsen, het toestel zou hierdoor kunnen beschadigd worden !

Opgelet: als de centrale eenheid niet op zijn plaats zit, zal het lampje ◎ knipperen en de koffiebereiding wordt geblokkeerd.

Koffiemolen



Giet nooit water in de koffiemolen teneinde schade te voorkomen !

Ontkalking

Het ontkalken ontdoet alle oppervlakken en doorgangen van kalkomkorstingen en verzekert de goede werking van de kleppen, verwarmingsbedieningen en andere essentiële bestanddelen.

Opmerking: aangezien het hydraulische circuit van de koffiemachine zeer complex is, kunnen de onderstaande cycli voor de ontkalking (automatisch en

traditionel) niet alle leidingen omvatten. **Gemakkelijk toegankelijke componenten, zoals de uitloopsysteem (15) en de plastic verbindingspen hiervan, zijn dan ook uitgesloten.**

Naargelang de hardheidsgraad van het water, dient de espresso-machine elke drie à vier maanden ontkalkt te worden. Het wordt aanbevolen dit vaker te doen in gebieden waar het water bijzonder hard is.

In dit laatste geval, raden wij het gebruik aan van een waterfiltreertoestel teneinde eveneens de kwaliteit van de koffie te verbeteren. Een dergelijk systeem beschermt uw machine en vermindert de noodzaak tot ontkalking.

Nota: gebruik hiervoor een speciaal ontkalkingsprodukt voor espresso-machines. **Gebruik in geen geval azijn !**

Ga voor de ontkalking als volgt tewerk:
Wanneer de machine buiten werking is, giet de ontkalkingsoplossing (bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking) in het waterreservoir. Plaats een recipiënt onder de warm water-/stoompijp (**5**) en draai langzaam de warm water-/stoomknop (**6**) open in de tegengestelde richting van de klokwijzers. Stel de machine in werking door de schakelaar in te drukken en laat de ontkalkingsoplossing gedurende ongeveer één minuut door de warm water-/stoompijp lopen. Draai de knop terug dicht. Schakel de machine terug uit en laat het produkt ongeveer vijf minuten inwerken. Herhaal deze handelingen twee à drie maal totdat de volledige inhoud van het waterreservoir door de warm water-/stoompijp doorgelopen is.

Spoel het waterreservoir (**8**) grondig na de ontkalkingsbeurt en vul met vers water. Stel de machine in werking en laat de inhoud van het waterreservoir (ongeveer 2 liter) langs de warm water-/stoompijp lopen om het geheel te spoelen. De machine zal alzo ontdaan zijn van elke restant of slechte smaak.
Uw espresso-machine staat opnieuw werkensklaar.

Belangrijk
Een regelmatige ontkalking vermijdt dure herstellingen. Beschadigingen resulterende uit een gebrekkige ontkalking, uit verkeerde manipulaties of uit het niet-naleven van de gebruiksaanwijzing zijn niet gedekt door de waarborg. Hebt u twijfels over de hardheidsgraad van het water, laat de toestelregeling uitgevoerd door de fabrikant ongewijzigd.

Opberging



Bij niet-gebruik, stel uw espresso-machine buiten werking en haal de stekker uit het stopkontakt.



Breng het toestel onder op een droge plaats en buiten bereik van kinderen. Indien de machine lange tijd ongebruikt blijft, bescherm het van stof en vuil.

Onderhoud
Behoudens een occasioneel nazicht op de goede werking, dient de espresso-machine regelmatig schoongemaakt te worden volgens de reinigingsvoorschriften.

Afval
Gebruikte apparaten dienen onmiddellijk

buiten gebruik te worden gesteld. Haal de stekker uit het stopkontakt en snijd de kabel door.
Elke machine buiten werking gesteld dient, indien mogelijk, in de officiële verzamelcentra binnengeleverd.

Technische gebreken en hulpmiddelen



Bij slechte werking, een gebrek aan de machine of het vermoeden van een storing na de val van het toestel, haal onmiddellijk de stekker uit het stopkontakt.

Indien hiernavolgende tabel u niet toelaat zelf aan de gebreken te verhelpen, wend u dan tot een erkend specialist.

Alleen erkende specialisten zijn gemachtigd om deze espresso-machine te herstellen. Niet professionele herstellingen kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker met zich meebrengen.
Voor elke herstelling die niet door een professionist zou zijn uitgevoerd en die schade met zich zou meebrengen, wordt elke verantwoordelijkheid afgewezen. In dat geval kan er geen aanspraak worden gemaakt op de waarborg.

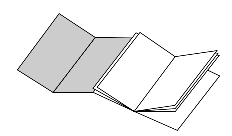
Gebrek	Mogelijke oorzaak(aken)	Hulpmiddelen
Het toestel schakelt niet aan	Het apparaat staat niet onderspanning	Ga na of de stekker in het stopkontakt steekt, controleer de zekering
	De dienstdeur staat open	Sluit de dienstdeur
De koffiebereidings- cyclus start niet	Het controlelampje van het koffiebonenreservoir en van het waterreservoir knippert: De centrale eenheid zit niet op plaats of werd niet vergrendeld	Zet de centrale eenheid op plaats en vergrende
	Het controlelampje van het koffiebonenreservoir of van het waterreservoir brandt: het waterreservoir of het koffie-bonenreservoir is leeg.	Vul het koffiebonenreservoir of het waterreservoir. Hervat de koffiebereidingscyclus
	De temperatuur-controlelampjes (bereiding koffie en stoomtoevoer) knipperen: Het toestel werd niet ontlucht (of niet lang genoeg) nadat stoom afgenomen wordt.	Ga opnieuw over tot ontluchting
Geen vrijkoming van warm water/ stoom	De opening van de warm water-/stoompijp is verstopt	Doorboor de opening met behulp van een zeer fijne naald
De koffie loopt te snel door	Te grof maalsel	Regel naar een fijner maalsel (bv. van graadaanduiding 5 naar 3).
De koffie loopt te langzaam door	Te fijn maalsel	Regel naar een grover maalsel (bv. van graadaanduiding 5 naar 7).
De koffie is niet warm genoeg	Het kopje werd niet voor- verwarmd	Plaats het kopje op de warm- houdplaat of verwarm het kopje met warm water of met stoom van de pijp
	Het controlelampje van de koffiebereiding knippert nog	Wacht tot het controlelampje blijft branden
Er vormt zich geen schuim op de koffie	Het koffiemengsel is niet geschikt De koffie is niet vers gebrand. De koffie werd te fijn of te grof gemalen	Neem een andere koffie-variëteit
De machine funktioneert minder goed, het duurt te lang vooraleer de machine opwarmt, het waterdebiet is niet meer correct	De machine bevat te veel kalk	Ontkalk de machine volgens de aanwijzingen op bladzijde 103
De centrale eenheid kan onmogelijk verwijderd worden	De centrale eenheid zit niet op plaats	Schakel het toestel aan en sluit de dienstdeur. Zet de koffiediklade op plaats. De machine stelt zich automatisch inbasispositie.

How to use the instructions

These instructions cannot anticipate every possible use of the machine.
For further information or questions concerning specific situations or problems, please contact the local dealer or manufacturer directly.



The warning triangle shows all important safety indications to ensure the user's safety. The non-observance of said instructions may cause serious injuries!



The first cover page of the manual shows figures relevant to the text. Thus, keep it open while reading the instructions.

B
Reference to figures, parts of the machine and control elements are given by numbers or letters, as figure B exemplifies.

Save these instructions carefully and make sure to hand them to other users.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



The lightning flash with arrowhead symbol, within an equilateral triangle, is intended to alert the user to the presence of unisulated «dangerous voltage» within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



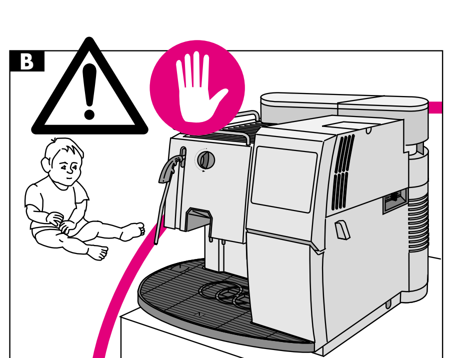
The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

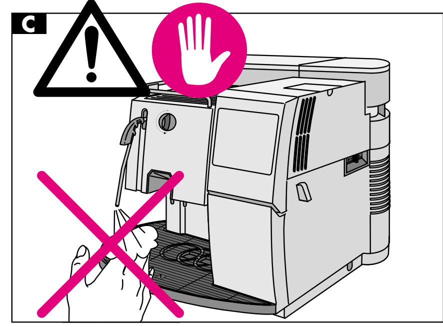
Table of contents

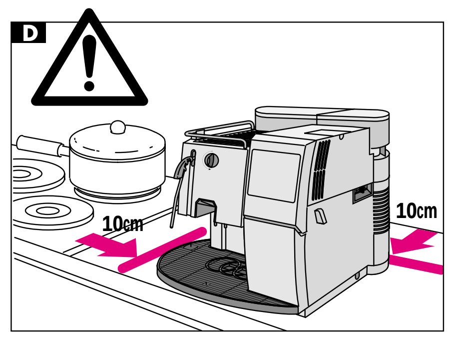
Voltage rating		see rating plate on the back of the machine
Nominal power		see rating plate on the back of the machine
Dimensions (length x width x height)		approx. 385 x 330 x 395 mm
Machine case		metal and plastic material
Weight		approx. 13 kg
Cable length		approx. 1.2 m
System		free flow thermal cut-out, alternating piston pump
Temperature control		electronic
Coffee grinder adjustment		grinding adjustment device
Coffee grounds ejection		automatic
Cup programming		0-250 ml approx.
Water tank		removable, transparent tank
Water regulation		electronic, continuous
Capacity	- water tank	approx. 2.4 litres
	- bean coffee container	300g bean coffee
Steam / hot water dispensing tube		adjustable, supplied with burn protection
Steam / hot water dispensing		adjustable, continuous
Heating time		approx. 2 min.
Brewing time	- espresso coffee	approx. 20s / cup
	- coffee	approx. 30s / cup
	- hot water	approx. 60s / cup
	- milk (cappuccino)	approx. 60-90s cream / cup
Overheating protection		incorporated
Insulation		protection range I
Approvals		see rating plate on the back of the machine
In compliance with EN regulation		EN 60335-2-15(96) - EN 60335-2-14(96) - EN 55014
Warranty		in compliance with the warranty certificate enclosed herein

Accessories (included in the machine price)
Central unit key
Cleaning brush
Water hardness detecting strips

The manufacturer reserves the right to make improvements to the appliance due to technological advancement.















Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit! Steam and hot water may cause burns. Never direct steam or water jets towards the body; special attention must be paid when touching the steam/hot water spout and the heating plate: danger of burns!

This machine must be used exclusively for the purposes it has been manufactured.
Do not make technical changes for any reason whatsoever; any improper use is forbidden, due to the risks which might occur!

Warnings

The machine shall only be used by adults and properly instructed persons.

Voltage

Never touch parts under current! They might cause electric shocks, serious injuries and death. The machine must be connected to a socket with suitable voltage. Voltage must correspond to the voltage shown on the appliance rating plate.

A
Power cord

Never use the machine with a defective power cord. Replace defective power cords and plugs, contacting authorised personnel . Do not extend the power cord around corners, sharp edges or over hot parts and protect it from oil. Do not shift or move the machine by pulling its power cord. Do not unplug the machine by pulling the power cord and never touch it with wet hands. Make sure the power cord does not hang from tables or shelves.

B
Keep children away

Do not allow children to play with the machine. Children are not aware of the potential danger caused by electric appliances.



Positioning

Place the machine on a plane surface, where nobody can turn it upside down or be hurt. Hot water or overheated steam might escape from the machine: danger of burns! Never use the coffee machine outdoors or inside rooms with low temperature conditions. Do not place the machine on hot surfaces or in the proximity of open flames to avoid possible damages of the case.

C
Danger of burns

Do not direct the overheated steam or hot water jet towards you or other people. Do not touch hot surfaces, such as the steam / hot water spout.

D
Necessary space

For a proper operation of the machine it is advisable to keep to the following indications:
- choose a levelled surface
- choose a properly lit and hygienic room provided with accessible sockets
- leave a minimum distance of 100 mm between the machine and the wall

E
Cleaning

Before cleaning the machine, make sure to switch off all keys and unplug the machine. Wait until the machine cools down. Never plunge the machine into water! Do not tamper with the inner parts of the machine and never open the machine.

Repair/maintenance

In case of defect or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately. Never use a defective appliance. Only skilled personnel are authorised to carry out repairs. The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out by authorised personnel.

In case of fires, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Never use water or powder extinguishers.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your coffee maker, basic safety precautions should always be followed, including the followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons including the following:

1 ● Read all instructions.

2 ● Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3 ● To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.

4 ● Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5 ● Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

6 ● Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorised service facility for examination, repair or adjustment.

7 ● The use of an accessory not evaulated for use with this appliance may cause injuries.

8 ● Do not use outdoors.

9 ● Do not let cord hang over edge or table or counter, or touch hot surfaces.

10 ● Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11 ● Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.

12 ● Use this appliance only for its intended use as described in this manual.

13 ● Keep the cord away from heated surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK.
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cords is used,
1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

1 Coffee grounds container
2 Drip tray
3 Cup holder grill
4 Coffee dispensing unit (removable)
5 Steam/hot water dispensing tube with heat protector
6 Steam/hot water selection knob
7 Cup heating plate
8 Water tank
9 Water tank cover
10 Automatic water tank valve
11 Coffee bean container
12 Coffee bean container cover
13 Grind adjustment lever
14 Service door
15 Central unit
16 Filling funnel
17 Handle for inserting and removing central unit
18 Coffee adjustment lever
19 Coffee rest drawer
20 Swivel support
21 Power cord
22 Control panel with warning lights

Control panel description

23 Main switch
24 Coffee selection button (1 or 2 cups) with temperature warning light.
Temperature warning light on: right working temperature
Temperature warning light blinking: working temperature too low If both temperature warning lights (coffee and steam) are blinking at the same time: working temperature too high; carry out drainage
25 Steam selection button with temperature warning light.
Temperature warning light on: right working temperature
Temperature warning light blinking: working temperature too low
26 Rotating knob for cup fill level
27 Empty water tank and empty coffee bean container warning light
Warning light on: coffee bean container or water tank empty
Warning light is blinking: coffee bean container or central unit not correctly mounted.

Unpacking/Installation

The original packing has been designed and manufactured to protect the machine during transport. Keep it for transport or return shipping.

Before installing the machine, follow the following safety precautions:



Position the machine in a safe place.



Do not allow children to play with the machine



Make sure the machine is not placed nearby hot surfaces or open flames.

Whenever possible, always use the machine with the swivel (**20**).
Thus, when installing the machine, make sure to rest it directly on this support by inserting it into the slot on the lower side of the machine.
Now the machine is ready to be connected.

Power supply connection



Warning: electric current may cause death! Always keep to safety indications.

The coffee machine must be connected to a suitable socket. Voltage must suit to the voltage specified on the appliance rating plate.



Never use defective power cords. Defective power cords and plugs must be replaced by authorised personnel.



Should an extension cord be used, check its perfect condition. The extension cord must have a minimum section of 1,5 mm^2 or 16 AWG must be supplied with a three-pole plug/socket.

Starting and use




Danger!

Electric voltage may cause death. Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit. Overheated steam and hot water may cause burns! Do not direct steam or water jet towards the body; furthermore, great attention must be given when touching either the dispensing tube or the heating plate: danger of burns!
For your own safety as well as for other people safety, keep to the safety precautions described on pages 24/25.



Never use the machine without water and coffee beans.

Remove the cleaning brush and the central unit key from the coffee grounds container (**1**) and keep them within reach.

Unwind the power cord (**21**) from the rear side of the machine.

28
Coffee bean container (**11**) is attached with two screws. Remove the cover (**12**) and fill it with coffee beans (approx. 300 g), then replace the cover. Adjust grinding by means of the grind adjustment lever (**13**), positioning it on point «5» of the scale.



Never fill the coffee bean container with other products! (They might damage the machine!)

29
Remove the water tank (**8**) from the machine, remove its cover (**9**) and fill it with cold water (approx. 2.4 l). A valve on the tank bottom prevents water from escaping.

Before installing the water tank in the machine, make sure the coffee bean container cover is properly fitted.

Install the water tank, slightly pressing over it to fit the valve which will open automatically. Replace the cover on the tank.



Do not fill the tank with an excessive quantity of water.



Always fill the tank with fresh water: hot water as well as other fluids might damage the tank.



Do not switch on the machine if the water tank is empty: always make sure there is enough water in the tank!

Connect the plug to the socket and press the main switch. When the switch is turned on (green colour); the electronic circuit carries out a self-diagnosis. This phase could make some noise.

Drainage
Direct the steam/hot water dispensing tube (**5**) over the drip tray (**2**). Place a cup or another suitable container under the dispensing tube, then turn the steam/hot water selection knob (**6**) counterclockwise. The pump automatically starts. Wait until a regular water jet is obtained, then close the knob. The machine is now drained.

Important: It is advisable to drain the machine before the first start, after a prolonged use or whenever the water tank has been completely emptied. Furthermore, should the two temperature warning lights (coffee and steam) blink at the same time, drain the machine too.

The machine is ready for use as soon as the temperature light is on.

Coffee dosage adjustment

30
Adjustment lever (**18**) allows the selection of the coffee quantity, from 6 to 9 grams.
Open the service door (**14**) and place the adjustment lever (**18**) in the desired position.

Note: Opening the service door causes the machine to stop automatically. Close the door to restart the machine.

Coffee dosage must not be changed frequently, otherwise the coffee dispenser may get damaged, thus spoiling the quality of coffee.

Recommendations

Test
If the machine has not been used for a prolonged period, it is advisable for hygienic reasons to run a rinse cycle through the machine.

Place a cup under the dispensing tube (**5**) and operate the steam/hot water knob (**6**). Fill a cup with water.

Preheating cups
Cups may be preheated by placing them on the heating plate.

Temperature warning light
When connecting the machine, the green warning light is blinking. After approx. two minutes, the warning light is permanently on showing that the machine is ready for use.

Empty coffee bean container and empty water tank warning light
When the coffee bean container is empty, the coffee grinder stops and the warning light gets on. Fill the container with coffee bean and restart the cycle.
When the water tank is empty the cycle stops automatically and the warning light gets on. Fill the tank with water. It is of the utmost importance to drain the circuit before restarting the machine. It is not possible to start the cycle without carrying out drainage. When restarting the machine, make sure the warning light is off.

Grind
If the coffee flows too quickly (coarse grind) or too slowly (fine grind) into the cup, adjust the coffee grinder.

Recommended grind level: position 5.
Grind too coarse = adjust to a lower value (from 5 to 3).
Grind too fine = adjust to a higher value (from 5 to 7).



Adjust the grind level only when the coffee grinder is running.
Avoid extreme adjustment (for instance, on position 1) whenever possible.
It is preferable to try another coffee blend, because not all coffee blends are suitable. Please be aware that at least 3 coffees have to be dispensed before the new grinding adjustment is noticeable.

Coffee
Make sure coffee is fresh; an espresso roast is preferable. In order to obtain a strong and aromatic espresso coffee use special blends suitable for espresso coffee machines and special cups with thick sides. Keep coffee in a cool place, in a hermetically sealed container.

Water quality
In addition to blend, grind and water temperature, the water quality is of the utmost importance for the brewing of a good coffee.
Thus, the use of a decalcifier to remove limescale and eliminate any unpleasant taste and organic impurities from the water, is strongly recommended. Furthermore, a decalcifier partially eliminates limescale from water, thus protecting the machine heating system from chemical buildup and prolonging its working life.
The water tank must be emptied daily and filled with fresh water.

Operation time
The machine may be kept on all day long. However, should the machine not be used for a prolonged period, it is advisable to turn it off. Once switched on, it will be ready for use within two minutes.

Switching off the machine
Switch the machine off only after the coffee cycle has been completed.

Brewing

Cup level adjustment
This machine allows the precise dosage of the water quantity, by means of the rotating knob (**26**). Exemple:

position 5 = regular coffee
position 2 = espresso coffee

Use cups with adequate dimensions.

Single or double portion of coffee
By pressing the coffee selection button (**24**) once, the machine will brew a cup of coffee at the time.
By pressing the coffee selection button twice, a double quantity of coffee is brewed.

Bean coffee
31
This machine grinds a portion of fresh coffee for each cup; for two cups, it grinds two portions of coffee, one after the other, thus ensuring optimum coffee quality.



Before any use, make sure the steam/hot water knob is closed.

Adjust the desired grinding degree: the recommended average value is 5.



The grinding degree must be adjusted only when the coffee grinder is operating, otherwise it may be damaged.

Place one or two preheated cups on the cup holder grill (**3**) under the coffee dispensing unit (**4**). By pressing the coffee selection button the machine will automatically dispense the selected coffee.

The coffee flow can be stopped at any moment by pressing once more the coffee selection button. This operation can be performed, for instance, if an excessive quantity of water has been selected.

Hot water
The hot water dispensing is separate from the coffee circuit, in order to supply hot water for tea, soup etc.

32
Place the glass or the cup under the steam/hot water dispensing tube (**5**), then slowly open knob (**6**), turning it counterclockwise. Hot water will be automatically dispensed. As soon as dispensing is over, close knob again.

Steam
To heat milk or other drinks.



Clean the spout with a damp cloth soon after use; otherwise it might be difficult to remove milk residues.



After a steam outflow, always drain the machine, otherwise the coffee brewing program automatically stops, due to excessive temperature.



If the machine is on the steam mode, the automatic coffee brewing is prevented.

Press the steam selection button and wait until the steam warning light lights permanently. During the heating up the warning light is blinking. Direct the steam/hot water dispensing tube (**5**) over the cup holder grill (**3**) and slightly open knob (**6**), turning it counterclockwise. Wait until the remaining water has flown out of the dispensing tube. Then move the tube outwards and immerse it into the fluid to heat.

33
Slowly open the steam/hot water knob completely and heat the fluid, using a circular movement from bottom to top.

When the fluid has reached the desired temperature, close the knob and immediately clean the spout with a damp cloth.

Warning: the spout is hot, it may cause burns!

As soon as the steam/hot water dispensing is finished, position the steam/hot water dispensing tube over the cup holder grill and disactivate the steam function by pressing the steam selection button.
Then open the steam/hot water knob again and drain the machine (the pump automatically starts) until the water flows regularly from the dispensing tube (see section relevant to Drainage, page. 36) and the two warning lights stop blinking. Close the steam/hot water knob. The machine is ready to brew coffee again.

Cappuccino froth
Fill a cup 1/3 with cold fresh milk, then immerse the steam/hot water dispensing tube (**5**) just below the milk surface. Move the cup with a circular movement to form a thick froth. Then immerse the dispensing tube deep into the milk to heat it.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Incorporated safety devices

Automatic off
Should the service door be open, the machine automatically switches off and its operation is thus prevented. If the central unit is not mounted, only water and steam can be dispensed.

Electronic grinding time control
As soon as the coffee bean container is empty, the machine automatically stops after approx. 20 seconds. Fill the container with bean coffee. The coffee brewing cycle can be restarted.

Electronic pump control
The machine switches off automatically as soon as the water tank is empty.

Automatic temperature adjustment
This adjustment controls the correct temperature to brew coffee and to dispense hot water and steam. Coffee brewing is automatically interrupted should the water temperature be too low or too high (safety thermostat and overheating safety device activated).

Antigravel device
Even selected coffees may contain some impurities. The coffee grinder is fitted with an antigravel device to avoid any damage. Should gravel end up into the coffee grinder, you will hear a strong and characteristic noise. Stop the machine immediately, otherwise the protection system will stop the coffee grinder after approx. 20 seconds.

Cleaning/Maintenance

Cleaning
To ensure high coffee quality and a longer working life of the machine, always keep the machine clean.



Before cleaning the machine, turn off the main switch and unplug the machine.



Before cleaning the machine, wait until it cools down.



Do not immerse the machine into water or other fluids (it may be damaged).



Do not wash parts of the machine in the dishwasher.



Always handdry all parts of the machine; do not dry them in the oven or microwave oven!

Water tank/Drip tray/Coffee grounds container/Coffee dispensing unit/Coffee machine

34
In order to keep the dispensing area and the central unit (**15**) clean, it is recommended to empty the coffee grounds container (**1**) every day.

The water tank (**8**), drip tray (**2**), cup holder grill (**3**) and coffee grounds container (**1**) should be cleaned periodically, using a non-abrasive solvent and drying them carefully.

35
The coffee dispensing unit (**4**) may be removed for cleaning operations. Unloose the screws and rinse the dispensing tubes thoroughly with hot water.

From time to time, clean the machine casing with a damp cloth and dry it.

Central unit

Clean the central unit (**15**) whenever the coffee bean container has been re-filled, or at least once or twice a week.

Switch off the machine by pressing the main switch and open the service door (**14**). Remove the coffee grounds container (**1**).

36
Remove the central unit (**15**) by holding it by its handle and pressing the "PRESS" key.

Wash the central unit with warm water **without any solvent.** Make sure there are no coffee residues on the two steel filters. Dry it thoroughly.

37
Remove the coffee rest drawer (**18**) and clean it, using a non-abrasive soap.

Clean the service area thoroughly with a damp cloth and re-insert the coffee rest drawer again.

38
By holding the central unit by its handle, slide it back into its original position, making sure it is correctly engaged. Then close the service door. Insert the coffee grounds container (**1**) again.



When replacing the central unit, do not press the "PRESS" key (it may cause damages to the machine)!

Warning: if the central unit is not correctly inserted, the warning light is blinking , thus preventing the machine from brewing coffee.

Coffee grinder



Never fill the coffee grinder with water: it may damage the machine!

Descaling

Descaling is necessary to remove lime scale from surfaces and holes, thus ensuring a perfect operation of valves, heating controls and other important parts.

Note: due to the complexity of the coffee machine hydraulic circuit, the following descaling cycles (automatic and standard) do not allow the descaling of all tubes.
In fact, easily accessible components such as the central unit (15) and its plastic connection are excluded.

According to water hardness, the machine must be descaled every 3-4 months, according to the water hardness degree.
A more frequent descaling is recommended wherever the water hardness degree is very high.

In case of hard water, a filter should be used both to improve the coffee quality and to protect the machine, thus reducing the descaling frequency.

Note: Use a descaling product suitable for coffee machines.
Never use vinegar to clean the machine; it might damage it.

Descaling must be carried out as follows:

Turn the machine off. Pour descaling solution into the water tank (according to the instruction on the descaling solution package). Place a large container under the steam/hot water dispensing tube (**5**) and open the steam/hot water knob (**6**) slowly,
turning it counterclockwise.
Turn on the machine by pressing the main switch and let the descaling product flow out of the dispensing tube for approx. 1 min.
Close the knob again. Turn off the machine with the main switch and let the solution take effect for approx. 5 minutes. Repeat this procedure two or three times, to allow all of the descaling product in the water tank to flow out of the dispensing tube.
As soon as descaling has been carried out, rinse the water tank (**8**) thoroughly and fill it with fresh water.
Switch on the machine and let fresh water (approx. 2 l) flow out of the steam/hot water dispensing tube in order to rinse away residue.
The machine is now ready for operation.

Important
A periodic descaling avoids expensive repairs. The machine warranty does not cover damages occurring as a result of the non-observance of descaling procedures, improper use and failure to comply with and follow any other instructions contained herein.

Maintain the manufacturer's adjustment if the water hardness degree is not known.

Storage of the machine



Switch off the machine and unplug it if the machine will not be used for long periods of time.



Keep the machine in a dry place, far from the reach of children.
Should the machine not be used for a long period, protect it from dust and dirt.

Maintenance

Periodically check the machine and clean it in accordance to the instructions.

Disposal

Machines which are no longer operational should immediately be made non serviceable, by cutting the power cord. Machines should be delivered to a public disposal centre.

Troubleshooting



In case of failure, fault or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately.

To fix problems, follow the instructions in the table below. Otherwise contact an authorised technician.
Only skilled personnel are authorised to service and repair the machine.
The user might incure serious injuries should repairs not be properly carried out.
The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out according to the instructions contained in this manual. Furthermore in these cases, warranty rights cannot be honored.

Problem	Possible cause/causes	Resolution
The main switch does not turn on	The machine is not getting power The service door is open	Check plug and fuse Close the service door
The automatic coffee brewing does not start	Empty tank or coffee bean container warning lights are blinking The central unit is not correctly inserted or incorrectly positioned.	Insert and fix the central unit
	Empty tank and coffee bean container warning lights are permanently on Water tank and coffee bean container are empty	Fill with water or coffee bean and restart the cycle
	Coffee and steam temperature warning lights are blinking Following a steam outflow, the machine has not been properly drained	Drain thoroughly the machine again.
Steam and/or hot water are not dispensed	The steam/hot water spout hole is clogged	Clear it with the aid of a thin needle
Coffee flows too quickly	Grind is too coarse	Adjust the grinder to a finer grind, ex. from 5 to 3
Coffee flows too slowly	Grind is too fine	Adjust the grinder to a coarser grind, ex. from 5 to 7
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated	Place the cup on the heating plate before dispensing coffee into it
	The temperature warning light is still blinking	Wait until the temperature warning light switches on permanently
Coffee not creamy	The coffee blend is not suitable, coffee has not been recently ground, the pre-ground coffee has been ground too thin or too coarse	Try another coffee blend
The coffee brewing is reduced; the machine takes longer to heat and the water capacity is not correct	Lime scale in the machine	Carry out descaling of the machine, as described on pages 33
The central unit cannot be removed	The central unit is out of position	Switch on the machine. Close the service door. The machine returns automatically to its starting position.

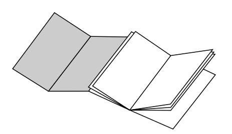
Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

B

Mit Zahlen oder Buchstaben werden auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

Inhaltsverzeichnis

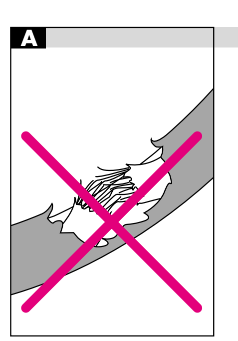
Seite

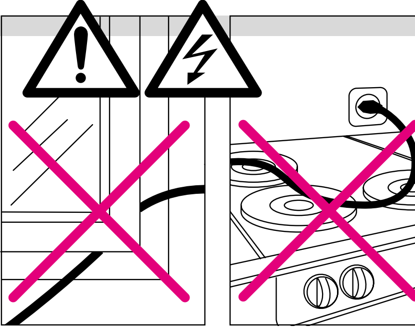
Nennspannung		Siehe Typenschild
Nennleistung		Siehe Typenschild
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)		ca. 385 x 330 x 395 mm
Gehäusematerial		Kunststoff ABS / Metall
Gewicht		ca. 13 kg
Kabellänge		ca. 1,2 m
System		Thermoblock Durchlauferhitzer mit Schwingkolbenpumpe
Temperatursteuerung		elektronisch
Mahlwerkeinstellung		Raster-Feineinstellung
Kaffeesatzauswurf		automatisch
Tassenspeicherungen		0 – 250 ml ca.
Frischwasserbehälter		abnehmbar, transparent
Wassermengendosierung		elektronisch, stufenlos
Fassungsvermögen	– Wassertank	ca. 2,4 l
	– Bohnenbehälter	ca. 300 g Bohnen
Heisswasser- / Dampfdüse		schwenkbar, mit Verbrennungsschutz
Dampfentnahme		stufenlos regulierbar
Aufheizzeit		ca. 2 Minuten
Zubereitungszeit	– Espresso	ca. 20 Sek. / Tasse
	– Kaffee	ca. 30 Sek. / Tasse
	– Heisswasser	ca. 60 Sek. / Tasse
	– Milch	ca. 60 – 90 Sek. Aufschäumen / Tasse
Überhitzungsschutz		vorhanden
Isolation		Schutzklasse I
Zertifikation		Siehe Typenschild
EN-Norm		EN 60335-2-15(96) · EN 60335-2-14(96) · EN 55014
Produkte-Garantie		gemäss beiliegendem Garantieschein

Zubehör (im Preis inbegriffen)

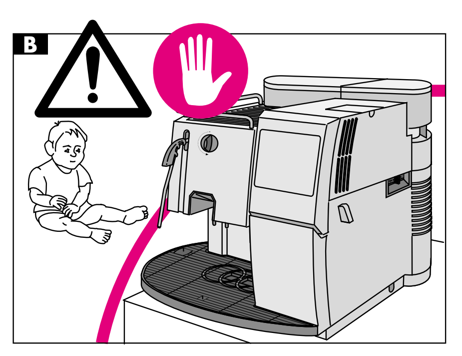
- Schlüssel für Brühgruppe
- Reinigungspinsel
- Streifen zur Prüfung des Wasserhärtegrades

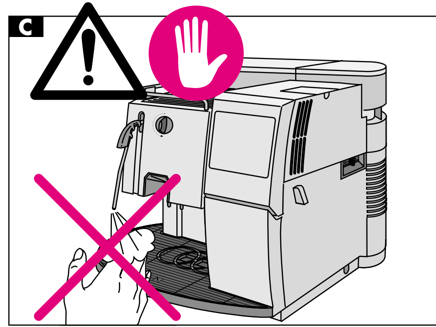
Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

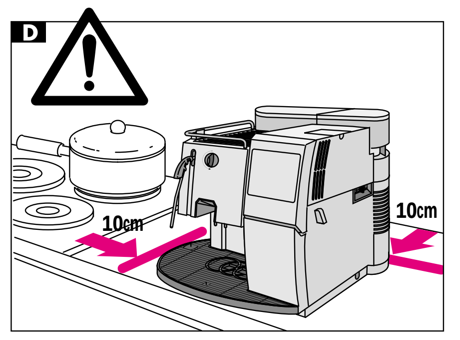


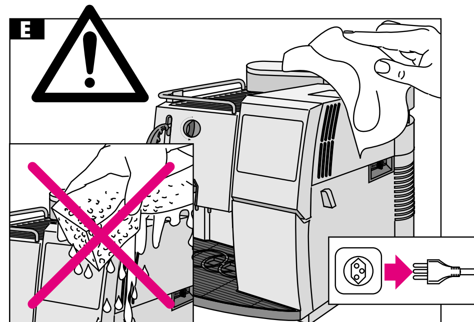




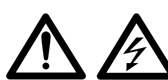












Gefahr!

Strom kann tödlich sein!
Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!
Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen!
Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalte-platte mit Vorsicht anfassen: Verbren-nungsgefahr!

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ausschliesslich für die Zwecke einsetzen, für die sie bestimmt ist. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medi-kamenteneinfluss dürfen die Kaffeemaschine nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

A
Netzkabel

Niemals Gerät mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

B
Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

Standort

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisses Wasser könnte auslaufen oder heisser Dampf entweichen: Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine nicht im Freien oder in Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen. Damit das Gehäuse nicht anschmilzt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

C
Verbrennungsgefahr

Niemals Dampf / Heisswasserstrahl auf Körperteile richten. Keine heissen Oberflächen, wie z.B. Warmhalteplatte, berühren. Immer die entsprechenden Griffe oder Knöpfe benutzen. Düse nur am Verbrennungsschutz anfassen.

D
Notwendiger Platz für die Aufstellung der Kaffeemaschine

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten:
Wählen Sie eine ebene Abstellfläche
Wählen Sie einen genügend belüfteten Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose.
Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 100 mm von den umgebenden Wänden auf.

E
Reinigung

Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, unbedingt zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen! Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.

Reparaturen / Wartung

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Im Falle eines Brandes benutzen Sie Kohlensäurelöscher (CO_2). Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwendet werden.

1 Kaffeesatzbehälter
2 Abtropfschale
3 Abtropfrost
4 Kaffeeauslauf (abnehmbar)
5 Dampf-/Heisswasserdüse mit Verbrennungsschutz
6 Drehknopf Dampf/Heisswasser
7 Warmhalteplatte bzw. Abstellfläche für Tassen
8 Frischwasserbehälter
9 Deckel für Frischwasserbehälter
10 Automatisches Wassertankventil
11 Kaffeebohnenbehälter
12 Deckel für Kaffeebohnenbehälter
13 Verstellhebel Mahlfeinheit
14 Servicetür
15 Brühgruppe
16 Einfülltrichter
17 Griff zur Montage und Demontage der Brühgruppe
18 Einstellhebel für Kaffeemenge
19 Schublade für Kaffeepulverreste
20 Drehring (abnehmbar)
21 Netzkabel
22 Bedienungsfeld mit Kontrolleuchten

Beschriftung Bedienungsfeld

23 Netzschalter
24 Starttaste Kaffeezubereitung (1 bzw. 2 Tasse/n) mit Temperatur Kontrollanzeige
Anzeige leuchtet: Richtige Betriebstemperatur
Anzeige blinkt: Betriebstemperatur zu niedrig
Wenn die Temperatur-Kontrollanzeigen (Kaffeezubereitung und Dampfbetrieb) gleichzeitig blinken: Die Betriebstemperatur ist zu hoch und das Gerät muss entlüftet werden.
25 Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes mit Temperatur-Kontrollanzeige
Anzeige leuchtet: Richtige Betriebstemperatur
Anzeige blinkt: Betriebstemperatur zu niedrig
26 Drehschalter Tassenfüllmenge
27 Kontrollanzeige Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter
Anzeige leuchtet: Frischwasser- oder Kaffeebohnenbehälter ist leer. Nach dem Wassereinfüllen entlüften!
Anzeige blinkt: Kaffeesatzbehälter oder Brühgruppe ist nicht korrekt eingesetzt.

Auspacken/Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet. Bewahren Sie die Verpackung für den Service auf.

Beachten Sie beim Aufstellen der Kaffeemaschine folgende Sicherheitshinweise:


Stellen Sie das Gerät an einem standsicheren Ort auf.


Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.


Gerät nie auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

Benutzen Sie die Kaffeemaschine möglichst immer mit dem Drehring (**20**). Achten Sie bei der Montage darauf, dass der Drehring an der vorgesehenen Stelle auf der Geräteunterseite einrastet. Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

Stromanschluss


Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann.

Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung mss mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.


Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.


Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss mit einem Mindest-Querschnitt von 1 mm^2 und einem dreipoligen Schutzkontaktstecker ausgerüstet sein.

Inbetriebnahme und Bedienung

  **Gefahr!**

Strom kann tödlich sein! Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr! Bitte halten Sie die auf Seite 52/53 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikt ein.


Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Reinigungspinsel und Schlüssel für Brühgruppe aus dem Kaffeesatzbehälter (**1**) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

Ziehen Sie das Netzkabel (**19**) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

28
Der Kaffeebohnenbehälter (**11**) ist mit zwei Schrauben arretiert. Deckel (**12**) entfernen,

frische Kaffeebohnen (ca. 300 g) einfüllen und Deckel wieder auf Kaffeebohnenbehälter aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellhebel (**13**) auf Nummer «5» auf der Mahlfeinheitsskala einstellen.



Der Kaffeebohnenbehälter darf nur mit Kaffeebohnen gefüllt werden. Gemahlener Kaffee oder andere Stoffe verursachen Geräteschäden!

29

Frischwasserbehälter (**8**) abnehmen, Deckel (**9**) entfernen und Behälter mit Kaltwasser füllen, ca. 2,4 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

Bevor der Wasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälterdeckel aufgesetzt ist.

Den Frischwasserbehälter wieder einsetzen. Nach dem Wiedereinsetzen des Behälters nochmals einen leichten Druck auf den Behälter geben, um das Ventil einzurasten. Das Ventil öffnet sich somit automatisch. Den Deckel auf den Behälter setzen.



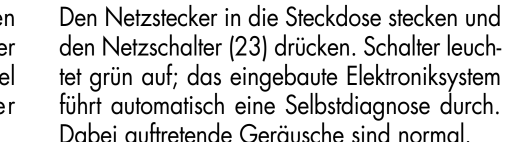
Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.



Immer kaltes Wasser eingiessen.
Warmes oder heisses Wasser, oder andere Flüssigkeiten könnten das Gerät beschädigen.



Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass genügend Wasser im Tank ist.



Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Netzschalter (23) drücken. Schalter leuchtet grün auf; das eingebaute Elektroniksystem führt automatisch eine Selbstdiagnose durch. Dabei auftretende Geräusche sind normal.

Entlüften

Die Dampf-/Heisswasserdüse (**5**) auf die Abtropfschale (**2**) richten. Eine Tasse oder ein Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse stellen und den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (6) entgegen dem Uhrzeigersinn öffnen. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet.

Wichtig: Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu entlüften. Ebenfalls beim gleichzeitigen Blinken der beiden Temperatur-Kontrollanzeigen (Kaffeezubereitung und Dampfbetrieb) muss eine Entlüftung des Gerätes vorgenommen werden.

Sobald die Kontrollanzeige Temperatur konstant leuchtet, ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

Dosierung Kaffee-Mahlmenge

30

Mit dem Einstellhebel (**18**) können Sie zusätzlich die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm einstellen. Öffnen Sie die Servicetüre (**14**) und stellen Sie den Einstellhebel (**18**) auf die gewünschte Position.

Hinweis: Beim Öffnen der Servicetüre schaltet das Gerät automatisch ab und ist daher nicht betriebsbereit. Servicetüre wieder schliessen.

Die Dosierung der Kaffee-Mahlmenge sollte nicht laufend verändert werden. Dauernde Verstellung schadet dem Auslaufverhalten und beeinträchtigt die Kaffeequalität.

Empfehlungen / Hinweise

Probelauf

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, auch nach längerer Unterbrechung, das System durchzuspülen.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf-/Heisswasserdüse (**5**) und bedienen Sie den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (**6**). Füllen Sie eine Tasse mit Wasser.

Tassen vorwärmen

Vor allem für den ersten Kaffee oder nach längerem Unterbruch empfiehlt es sich, die Tassen vorzuwärmen. Spülen Sie die Tassen mit der Dampf-/Heisswasserdüse aus.

Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes blinkt die Temperatur-Kontrollanzeige, das Gerät wird aufgeheizt.

Nach ca. zwei Minuten leuchtet die Anzeige konstant auf, das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kontrollanzeige Leerstand Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter

Ist der Kaffeebohnenbehälter leer, leuchtet die Kontrollanzeige auf und das Mahlwerk stellt ab. Kaffeebohnen nachfüllen und Zyklus neu starten. Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab und die Kontrollanzeige leuchtet. Wasser auffüllen und das Gerät vor erneuter Kaffeezubereitung unbedingt zuerst entlüften. Das Programm kann ohne Entlüftung nicht gestartet werden. Für einen Neustart darf die Kontrollanzeige nicht mehr leuchten.

Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fliessen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 5
Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 5 auf 3)
Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 5 auf 7).



Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen, z.B. Position 1, probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich. Bitte beachten Sie, dass die Wirkung nach dem Verstellen des Mahlgrades erst nach dem Brühen von 3 bis 4 Kaffee feststellbar ist.

Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee und verwenden Sie eine dunkle Röstung.
Um einen starken und würzigen Espresso zu erhalten, nur speziell für Espressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige Espresso-Tassen verwenden.
Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Wasserqualität

Für die Zubereitung eines bekömmlichen Kaffees ist nebst der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Wassertemperatur, speziell auch die Wasserqualität entscheidend. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung eines Entkalkers. Damit wird dem Wasser neben dem Kalk auch vorhandene unangenehme Geschmacksstoffe und organische Verunreinigungen entnommen. Zudem schont der Entkalker durch die teilweise Kalkentnahme auch das Heizsystem der

Kaffeemaschine und verlängert damit die Lebensdauer Ihres Gerätes.
Leeren Sie den Frischwasserbehälter täglich und füllen Sie ihn mit frischem Wasser wieder auf.

Betriebszeit
Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch, bei längerem Nichtgebrauch das Gerät auszuschalten. Die Aufheizzeit für den Wiedergebrauch beträgt lediglich zwei Minuten.

Gerät ausschalten
Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffeezubereitung vollständig beendet ist.

Zubereitung

Dosierung Tassenfüllmenge
Mit dem Drehschalter (**26**) regulieren Sie die gewünschte Tassenfüllmenge. Zum Beispiel:

Stufe 5 = Café crème
Stufe 2 = Espresso

Benutzen Sie jeweils die entsprechende Tassengrösse.

Einfache oder doppelte Kaffeeportion
Durch Drücken der Starttaste (**24**) wird jeweils eine Portion Kaffee zubereitet.
Durch zweimaliges Drücken der Starttaste wird eine doppelte Portion Kaffee zubereitet.

Bohnenkaffee
31
Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen und zwar hintereinander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffeequalität.



Vor jedem Gebrauch prüfen, ob das Dampf-/Heisswasserventil zugedreht ist.

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein: empfohlener Mittelwert Position 5.



Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann.

Je nach Verwendung eine oder zwei vorher erwärmte Tassen auf den Abtropfrost (**3**) unter den Kaffeeauslauf (**4**) stellen. Drücken Sie die Starttaste. Die Maschine gibt jetzt den gewählten Kaffee automatisch aus.

Durch wiederholtes Drücken der Starttaste kann der Brühzyklus unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

Heisswasser
Der Heisswasserbetrieb ist vom Kaffeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales heisses Wasser für Tee, Bouillon usw.

32
Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) stellen und den Drehknopf (6) entgegen dem Uhrzeigersinn langsam aufdrehen. Das Heisswasser fliesst nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder zurückdrehen.

Dampf
Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.



Die Dampf-/Heisswasserdüse nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

Rückstände, zum Beispiel von Milch, sind nur schwer zu entfernen.



Nach der Dampfentnahme ist das Gerät immer zu entlüften. Wird das Gerät nicht oder zu wenig entlüftet, ist das Programm für die Kaffeezubereitung infolge zu hoher Temperatur automatisch gesperrt.



Wenn das Gerät auf Dampf eingestellt ist, bleibt das Gerät für die automatische Kaffeezubereitung gesperrt.

Drücken Sie die Taste Dampf und warten Sie, bis die Kontrollanzeige dauernd leuchtet. Während dem Aufwärmen blinkt die Kontrollanzeige Dampf.
Dampf-/Heisswasserdüse (5) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (6) entgegen dem Uhrzeigersinn leicht öffnen.
Warten Sie, bis das restliche Wasser in der Düse abgelaufen ist. Anschliessend die Dampf-/Heisswasserdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.

33
Drehknopf Dampf/Heisswasser langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.

Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

Achtung: Die Düse ist sehr heiss: Verbrennungsgefahr!

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken, auf den Abtropfrost richten und Funktion durch Drücken auf Taste Dampf ausschalten.

Anschliessend den Drehknopf für Dampf-/Heisswasser wieder öffnen und das Gerät so lange entlüften (Pumpe läuft automatisch an) bis aus der Düse wieder Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt (siehe auch Entlüften, Seite 56) und die beiden Kontrollanzeigen (Kaffeezubereitung und Dampfbetrieb) nicht mehr blinken.

Drehknopf Dampf/Heisswasser wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die Kaffeezubereitung.

Cappuccino-Schaum
Füllen Sie eine Tasse nur ca. 1/3 mit kalter Milch und führen Sie die Dampf-/Heisswasserdüse (5) knapp unter die Milchoberfläche. Führen Sie mit der Tasse kreisförmige Bewegungen aus, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampf-/Heisswasserdüse ganz eintauchen, bis die Milch heiss ist.

Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

Kein Betrieb möglich
Bei geöffneter Servicetür ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. Bei fehlender Zentraleinheit ist Wasser- und Dampfentnahme möglich.

Elektronische Überwachung der Kaffee-Mahldauer
Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden automatisch ab. Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen. Der Kaffeezyklus kann anschliessend wieder neu gestartet werden.

Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe
Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

Vollautomatische Temperatursteuerung
Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampfbetrieb.
Bei zu hoher Wassertemperatur wird die Kaffeezubereitung automatisch gesperrt.

Steinsicherung
Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.

Reinigung/Aufbewahrung/ Wartung

Reinigung
Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.


Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.


Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.


Das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Geräteschaden!


Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!


Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!

Frischwasserbehälter/Abtropfschale/Kaffeesatzbehälter/Kaffeeauslauf/Gerät

34
Damit der Serviceraum und die Brühgruppe (**15**) sauber bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (**1**) täglich, je nach Gebrauch, zu leeren.

Frischwasserbehälter (**8**), Abtropfschale (**2**), Abtropfrost (**3**) und Kaffeesatzbehälter (**1**) regelmässig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

35
Das Kaffeeauslauf-System (**4**) kann zur Reinigung entfernt werden. Die Rändelschraube lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Gerät mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es anschliessend trocken.

Brühgruppe
Die Brühgruppe (**15**) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Gerät durch Drücken des Netzschalters ausschalten und Servicetüre (**14**) öffnen. Zuerst den Kaffeesatzbehälter (**1**) entnehmen.

36
Brühgruppe (**15**) am Haltegriff herausnehmen, indem kurz auf die PRESS-Stelle gedrückt wird.

Die Brühgruppe kann mit hand warmem Wasser und **ohne Spülmittel** gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind. Anschliessend trockenreiben.

37
Nehmen Sie die Schublade für Kaffeepulverreste (**19**) zur Reinigung heraus. Verwenden Sie dabei ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Serviceraum gründlich und setzen Sie anschliessend die Schublade für Kaffeepulverreste wieder ein.

38
Schieben Sie die Brühgruppe am Haltegriff wieder ein, bis sie hörbar einrastet und schliessen Sie die Servicetüre. Den Kaffeesatzbehälter wieder einschieben.


Drücken Sie beim Einschieben der Brühgruppe niemals auf die PRESS-Stelle (Geräteschaden)!

Achtung: Bei nicht richtig eingesetzter Brühgruppe blinkt die Kontrollanzeige ⊚, die Maschine ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

Mahlwerk

Nie Wasser ins Mahlwerk schütten.

Entkalkung
Durch das Entkalken werden sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen befreit, was die einwandfreie Funktion von Ventilen und anderen wichtigen Elementen garantiert.

Hinweis: aufgrund der komplexen Bauweise der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen (automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen. **Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie die Brühgruppe (15) und der Verbindungszapfen aus Plastik zu dieser Einheit.**

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffeequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und vergrössert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

Hinweis: Benutzen Sie zum Entkalken ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen.

Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.

Das Entkalken geschieht folgendermassen:
Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (**5**) stellen und Drehknopf für Dampf/ Heisswasser (**6**) entgegen dem Uhrzeigersinn langsam aufdrehen.
Durch Drücken des Netzschalters Gerät einschalten und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen.

Drehknopf zurückdrehen. Die Maschine durch Drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.
Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist.

Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (**8**) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste in der Maschine.

Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.
Wichtig
Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie.

Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



Die Kaffeemaschine an einem trokkenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Wartung

Die Kaffeemaschine sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle regelmässig gemäss den Reinigungsvorschriften gesäubert werden.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Kaffeemaschinen sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.

Störungen und deren Behebung



Bei Störungen, Defekt am Gerät oder bei Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Netzschalter leuchtet nicht auf	Keine Spannung am Gerät Servicetüre offen	Stecker- Anschluss und Sicherung überprüfen Servicetüre schliessen
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Kontrollanzeige Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter blinkt: Brühgruppe nicht eingeschoben bzw. nicht verriegelt	Brühgruppe einschieben bzw. verriegeln
	Kontrollanzeige Kaffeebohnen-Frischwasserbehälter leuchtet konstant: Frischwasser- oder Kaffeebohnenbehälter ist leer	Kaffeebohnen und Wasser auffüllen und Kaffeezyklus neu starten
	Temperatur-Kontrollanzeigen Kaffeezubereitung und Dampfbetrieb blinken: Gerät wurde nach Dampfbenutzung nicht oder zu kurz entlüftet	Gerät nochmals richtig entlüften
Kein Heisswasser/Dampf	Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft	Mit dünner Nadel Öffnung durchstossen
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 3
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 7
Kaffee ist zu wenig heiss	Tasse nicht vorgewärmt	Tasse auf Warmhalteplatte stellen oder mit Dampf-/Heisswasserdüse ausspülen
	Kontrollanzeige Kaffeezubereitung blinkt noch	Abwarten bis Kontrollanzeige dauernd aufleuchtet
Kaffee hat keine Crema	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	Kaffeesorte wechseln
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 61 entkalken
Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Brühgruppe ist nicht in Grundstellung	Gerät einschalten. Servicetüre schliessen. Kaffeesatzbehälter einsetzen, Gerät geht selbstständig in Grundstellung zurück.